

Утверждаю

директор
МКОУ СОШ с. Гастелло
Илющенко Г. А.

МЕНЮ

13 мая 2022 г.

7-11 лет ТЖС

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	69,45	23,5	29,3	29,2	455
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	15,76	1	0,2	20,2	92
Итого				91,41	25,7	29,7	57,1	584
Завтрак 2								
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	0,00	7,1	7,9	43,7	268
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ	90	0,00	14,1	15,2	9,4	222
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	25	0,00	0,5	0,7	2,7	19
1980		ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	100	0,00	1		3,8	20
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(смородина)	200	0,00	0,2	0,1	15,1	62
Итого				0,00	24,1	24,1	82,4	628
Всего				91,41	49,8	53,8	139,5	1212

Зав.производством

Исмагулова Е.А.

Исмагулова Е.А.

Утверждаю

директор
МКОУ СОШ с. Гастелло
/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

13 мая 2022 г.

12-18 лет ТЖС

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	220	75,58	24,8	29,8	37,4	499
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	15,76	1	0,2	20,2	92
Итого				97,54	27	30,2	65,3	628
Всего				97,54	27	30,2	65,3	628

Зав. производством

Исма

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

13 мая 2022 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2004	340	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ, ЗАПЕЧЁННЫЙ	200/5	34,17	12,9	14,2	4,9	209
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	7,29	2,3	3		36
2008	433	КАКАО	200	13,94	3,1	2,8	18,7	
2008		ЯБЛОКО	180	42,03	0,6	0,6	15,6	75
Итого				99,23	18,9	20,6	39,2	320
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250	19,73	7,1	6,9	17,1	155
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	42,61	16,8	20,4	17,2	308
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	15,77	1	0,2	20,2	92
Итого				82,51	26,1	27,7	62,2	592
Всего				181,74	45	48,3	101,4	912

Зав. производством

Исмагулова Е.А.

Исмагулова Е.А.

Утверждаю



директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

13 мая 2022 г.

ОВЗ 7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2004	340	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ,ЗАПЕЧЁННЫЙ	175/5	21,70	9,2	8	2,3	127
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	11,79	3,8	4,9		60
2008	433	КАКАО	200	19,52	4,4	3,9	26,3	
2008		ЯБЛОКО	100	23,22	0,4	0,4	8,6	41
Итого				78,03	17,8	17,2	37,2	228
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250	11,87	4,1	2,8	16,6	106
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	150	21,74	7,2	10,2	16	179
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	15,76	1	0,2	20,2	92
Итого				53,77	13,5	13,4	60,5	414
Всего				131,80	31,3	30,6	97,7	642

Зав.производством

Исмагулаева Е.А.